BLANCOS

Petit Bernat Blanc IMacabeo & Malvasíal Pla de Bages - **3,9** | 16
Viña do Avó I Trixadura, Godello, Albariño & Torrontés I Ribeiro-16
La Nurieta | Pansa blanca | D.O. Alella - **3,5** | 15
Elbo Verdejo (Biológico) | Verdejo I Rueda - 18
Occhi di Ciumi I Carricanti, Grecanico I Sicilia - 26
Matrot Blanc I Chardonnay I Bourgogne - 29
Ribolla Livio Felluga| Ribolla I Friuli - 29
Falanghina feudi di san Gregori | Falanghina | Campana - 29

ROSADOS

Le Bergamone |Garnacha, Cinsalut, Syrah| Aix-en-Provence - 20
Les Argiles rosat | Garnacha | Montsant - **3,9** | 18

TINTOS

Tío Uco | Garnacha, tinta de toro | D.O. Toro - 18
Les Argiles | Garnacha | Montsant -19
Besos y lágrimas | Garnacha | D.O.P. Cariñena - **3,5** | 15
Lovinàs | Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah D.O.P Segre -21
Clos Lojen Bobal | Bobal | D.O. Manchuela - 22
La Selecció I Garnacha, Cariñena & Macabeo I Montsant- 26
Aldonia Vendimia I Garnacha & Tempranilla I Rioja- **3,9** | 21
Respiro (Biológico) | Nero d'Avola I Sicilia- 24
Gustavete el Mudo I Monastrell I Alicante - 18
Ca'Fui I Veneto - 29
Brunello di Montalcino I Toscana - 45

ESPUMOSOS | Colet tradicional extra brut | Xarel.lo, Macabeo, Parellada - **4** | 25
Lambrusco Grasparossa DOP | Grasparrosa colli scandino & Canossa E.R. - 23
Núria Peñalver 2012 | Pansa Blanca, Macabeo, Parellada | 35

CERVEZA

Estrella Galicia - 2,5
Galicia 0,0 - 2,5
1906 -3
Red Vintage- 3,5

SANGRÍAS

Lolea N1 | Tinto - 5,5 | 16
Lolea N2 | Blanco - 5,5 | 16
Lolea N3 | Brut- 6,5 | 18
Lolea N4 | Garnacha- 6,5 | 18
Lolea N5 | Rosé- 5,5 | 16

POSTRES

Carrot cake - 5
Mousse de chocolate con crema de mascarpone y pistachos – 6
Brownie de chocolate con helado de violeta - 6
Tarta de queso de cabra con mermelada de fresas - 6
Tiramisú hecho en casa - 6,5

LICORES

Baileys-4
Disonoro - 4,5
Magno - 4
Marie Brizard – 3,5
Anís del Mono rojo - 3,5
Manzanilla Barbiana – 4
Van Zellers Porto Tawny – 4
Limoncello – 3
Pedro Ximénez – 4
Mezcal Gusano rojo- 4

ORUJOS

Blanco-3 | Café -3 | hierbas -3 | Cremá de café -4

GRAPPAS

Pinot Grigio - 5 | Chardonnay -5 | Invecchiato-6

COMBINADOS

VODKA

Moskovskaya - 7
Absolut - 8
Zubrówka - 8
Elyx - 12

RON

Havana 3 - 7
Havana 7 - 8
Bacardí - 7
Pujol-7
Cacique - 7
Brugal - 7

WHISKY

Cutty Sark - 7,5
Red Label - 7,5
Four Roses - 8
Ballantine's - 8
Jack Daniel's - 8,5

GINEBRAS

Gin Mare - 9
Nordes - 8
Bombay Sapphire - 8
Bulldog - 8
G'Vine Floraison - 10
Seagram's - 8
Mombasa - 9
Hendrick's - 11
Monkey 47- 13

APERITIVO

Aperol Spritz - 7,5
Campari - 4,5
Martini Rosso/Bianco – 4,5
Vermut de la casa - 3,5

PISCO

Demonio de los Andes "Acholado" - 7
Tequila Olmeca - 4,5
Tequila Centenario - 6

TEQUILAS

Tequila Olmeca - 4,5
Tequila centenario - 6

BISTROT We BARCELONA

TAPAS - PARA EMPEZAR

Boquerones en vinagre (u.) - 1,4
Anchoa del Cantábrico (u.) - 1,6
Croqueta jamón ibérico (u.) -1,8
Gilda -2,2
Mix de olivas (VG) - 3
Alcaparrones (VG) - 3
Chips de patatas (VG) - 3
Mejillones en escabeche casero hechos @We - 4,5
Patatas bravas asadas en nuestra salsa (V) -5
Tortilla de patatas hecha al momento (V) - 5
Ensaladilla rusa con ventresca de atún - 4,5
Mejillones a la marinera - 7
Hummus con crudités (VG) - 7,5
Papas aliñás con sardina ahumada-8
Alitas de pollo confitadas con chilli y soja –9
Berberechos al vapor - 10
Zamburiñas con mayonesa de ají amarillo y chalaca - 12
Atún ahumado con almendras fritas y A.O.V.E. -12
Pan de coca con tomate (VG) -3,5
Tabla de Idiazábal con mermelada de chile-8
Selección de quesos (V) - 17
Lingote de cabra
Pilòs 100% vaca
Mas del Tano 'azul'
Gran paladar 'añejo'
Torta cremoso
Jamón ibérico de bellota 80gr - 22

COCKTAILS

CLÁSICOS

Mimosa-6
Cava, zumo de naranja, triple sec

Mojito-8
Ron, lima, menta

Pisco sour-8
Pisco, angostura

Espresso martini-9
Vodka, café, kalhúa

Bloody Mary-8
Vodka, tomate, tabasco

CON UN TWIST

CosmoWe-9
Vodka, bitter orange,mora, lulo

Picante-9
Vodka, maracuyá, tabasco, Disaronno

SIN ALCOHOL

Virgin Mojito-8
Lima, menta, aloe vera

Mi primer beso-8
Maracuyá, ginger beer, menta, aloe vera

ENSALADAS

Ensalada de brotes de primavera con huevo de codorniz -8
Tabulé de quinoa roja, verduras de temporada, uva y pistachos (VG) -9
Panzanella de tomate fresco y burrata (V) -11

PLATOS

Tortilla abierta de jamón Ibérico de bellota y aceite de trufa - 11,5
Risotto de setas de temporada (V) - 13,5
Costilla de cerdo a baja temperatura con crema de boniato y salsa teriyaki. -13,5
Carrillera de ternera al Pedro Ximénez con parmentier de patata- 14
Steak tartare @webistrot - 14,5
Roast beef de lomo bajo con lágrimas de manzana, vinagreta de mostaza y rúcula -14,5
Ceviche de corvina, boniato y leche de tigre. -15
Secreto de cerdo Ibérico, chutney de tomate y pimiento & patata asada –15,5
Pulpo asado con crema de tupinambo y setas salteadas - 16
Tataki de atún rojo, sobre tartar de aguacate –17